Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

SAGU

DAN OLAHAN KHASNYA

Redite Kurniawan

Bacaan untuk Anak
Tingkat SD Kelas 4, 5, dan 6

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

SAGU
DAN OLAHAN KHASNYA

Redite Kurniawan

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Sagu Dan Olahan Khasnya

Penulis : Redite Kurniawan
Penyunting : Puji Santosa
Tata letak : Syahroni Wahyu Iriananda

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh:
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun, Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang.
Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
633.68
KUR
s

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Kurniawan, Redite
Sagu dan Olahan Khasnya/Redite Kurniawan; Penyunting: Puji Santosa. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017.
vi, 51 hlm.; 21 cm.

ISBN: 978-602-437-223-1

SAGU-OLAHAN

Sambutan

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasi persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur

tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuaan. Buku nonteks pelajaran ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/H3.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2018, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, November 2018
Salam kami,

ttd

Dadang Sunendar
Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Sekapur Sirih

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah atas segala karunia-Nya sehingga buku dengan judul *Sagu dan Olahan Khasnya* dapat hadir di tengah-tengah kita.

Penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada Kepala Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Jakarta, yang telah memberi kesempatan dan kepercayaan pada penulis untuk turut serta menulis bahan bacaan untuk anak setingkat SD kelas 4, 5, dan 6 ini. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu proses penerbitan buku ini.

Terakhir, saran dan masukan yang membangun atas diterbitkannya buku ini penulis harapkan dari semua pihak yang telah membacanya.

Malang, Oktober 2018
Redite Kurniawan

Daftar Isi

Sambutan iii

Sekapur sirih v

Daftar isi vi

1. Mengenal Sagu 1
2. Asal-usul Sagu 7
3. Pengolahan Sagu 17
4. Papeda 21
5. Kue Sagu Lempeng 27
6. Bubur Sagu 31
7. Bagea 35
8. Sagu Mutiara 39
9. Mari Makan Olahan Sagu 45

Daftar Pustaka 47

Daftar Gambar 49

Biodata Penulis 50

Biodata Penyunting 51

1. Mengenal Sagu

Sudahkah Kawan sarapan pagi ini? Sudah *dong*. Nah, siapa yang sudah sarapan dengan nasi goreng, nasi kuning, atau nasi uduk? Wah, banyak yang angkat tangan rupanya.

Yup, pada umumnya orang Indonesia memilih makanan pokok dari beras yang dapat diolah menjadi nasi sebagai sumber karbohidrat. Karbohidrat adalah sumber energi utama tubuh yang berfungsi sebagai sumber bahan bakar dan cadangan makanan, serta membuat kita dapat beraktivitas.

Padahal, selain nasi ada banyak bahan pangan lain yang kandungan karbohidratnya juga tinggi, seperti jagung, ubi, dan kentang. Akan tetapi, rasanya kita belum "makan" apabila nasi tidak terhidang di meja. Walaupun mungkin sudah menghabiskan lima jagung bakar.

Satu lagi bahan makanan pokok berkarbohidrat tinggi yang biasa dimakan oleh saudara-saudara kita di wilayah timur Indonesia. Apa itu? Ya benar, itulah sagu.

Bagi sebagian orang yang sudah mengenal sagu tentu dapat dengan mudah menggambarkan seperti apa tampilannya. Akan tetapi, bagi yang belum tahu tentu bertanya-tanya seperti apakah sagu itu. Bagaimana bentuk pohonnya? Bagaimana olahannya? Tentu juga bagaimana rasanya?

Marilah sekarang kita mengenal sagu supaya kita juga mengerti bahan makanan yang kandungan kalorinya tidak kalah dengan nasi tersebut.

Pohon sagu diperkirakan berasal dari Maluku atau Papua. Bahkan ada yang menyebut secara khusus berasal dari daerah Sentani, Papua. Kemudian menyebar di Asia Tenggara, Pasifik, Asia Timur, dan Asia Selatan.

Secara garis besar pohon sagu yang bernama Latin *Metroxylon sp.* ini mirip dengan pohon kelapa. Sagu termasuk tumbuhan monokotil atau berbiji keeping satu dari keluarga (family) *Palmae*, Marga (genus) *Metroxylon* dari ordo *Spadiciflorae*.

Pohonnya tegak tinggi dan dapat mencapai 20 meter. Cukup tinggi bukan? Tinggi batang sagu yang mulai berbunga antara 10-15 meter. Diameter batang sagu antara 30 hingga 50 cm. Sedangkan kulit luarnya keras dengan tebal sekitar 5 sampai 7 cm.

Oleh karena termasuk tumbuhan monokotil, akar pohon sagu adalah serabut dengan jumlah akar yang sangat besar. Akar ini dapat menyesuaikan diri dengan kondisi tanah berair yang *anaerobic* atau tanah yang kandungan udaranya kurang.

Daun pohon sagu hampir sama dengan daun pohon kelapa yang

memanjang lanset (pangkal dan ujung daunnya meruncing) dan tumbuh pada tangkai daun. Setiap helai mempunyai induk tulang daun di tengah. Dalam setiap tangkai daun terdiri atas 50 pasang anak daun dengan ukuran antara 60 hingga 180 cm dengan lebar rata-rata 5 cm.

Ketika masih muda daun pohon sagu berwarna hijau muda. Semakin bertambah usia, daunnya akan berubah menjadi hijau tua. Warnanya akan berubah menjadi coklat kemerahan apabila daunnya sudah tua. Pada saat muda daunnya tersusun secara berlapis. Namun, pada saat dewasa akan terpisah dan melekat sendiri-sendiri pada ruas batang.

Bunga sagu merupakan bunga majemuk yang keluar dari ujung atau puncak batang sagu. Bunganya tersusun dalam manggar secara rapat dan berukuran kecil-kecil serta warnanya putih. Kalau kawan pernah melihat bunga kelapa,

ya memang mirip sekali bentuknya dengan itu.

Buah Sagu berbeda *lho!*. Jika buah pohon kelapa bentuknya besar sekepala kalian, buah pohon sagu lebih kecil. Ukurannya sekepalan tangan orang dewasa. Buahnya tersusun pada tandan, hampir seperti salak, bersisik besar, dan berwarna hijau kulitnya. Buah dalamnya berwarna putih kecoklatan, berbiji, dan rasanya amat kelat.

Semua yang ada pada bagian pohon sagu dapat dimanfaatkan oleh manusia, mulai daunnya, bunga, buah, batang pohon, hingga akarnya. Kawan mungkin bertanya-tanya pada bagian mana dari pohon sagu yang dapat menghasilkan sumber makanan pokok itu. Buahnya *kan* kelat alias sepat, apa dapat dibuat makanan?

Sagu yang kemudian menjadi makanan pokok itu berasal dari batang pohon sagu. Benar, batang pohon sagu yang dalam bayangan kita sekarang seperti batang pohon kelapa keras itulah terdapat pati yang amat berguna bagi sumber pangan manusia.

Inilah yang istimewa! Batang sagu bagian dalam berupa empulur yang mengandung serat dan pati. Empulur adalah bagian terdalam dari batang tumbuhan yang berpembuluh. Empulur biasanya berupa jaringan lunak agak kering, kadang-kadang berongga kecil. Oleh karena itu, tepung sagu berasal dari empulur batang pohon sagu.

2. Asal Usul Sagu

Tahukah Kawan? Bahwa pada relief candi Borobudur juga terpahat pohon sagu, selain 3 pohon palem lainnya, yakni nyiur, aren, dan lontar. *Kok* bisa ya? Padahal candi Borobudur yang dibangun abad ke-8 pada masa Wangsa Syailendra itu berada di Jawa yang sekarang hampir seluruh penduduknya makanan pokoknya adalah nasi.

Menurut ahli, kemungkinan pada zaman dahulu sagu adalah makanan orang asli Indonesia. Coba saja dengar kalau orang Jawa mengatakan nasi adalah *sego*, sedang orang Sunda mengatakan *sangu*. Hal itu dapat terjadi pada akar kata yang sama dengan sagu.

Sementara itu beberapa makanan pokok yang kita kenal seperti padi, ubi, kentang, ketela pohon, dan jagung berasal dari luar Indonesia. Padi,

misalnya, berasal dari India, jagung berasal dari Meksiko. Sementara itu, ubi, ketela pohon, dan kentang berasal dari Amerika Selatan.

Relief Candi Borobudur (Karmawibhangga)
Sumber: Ki-demang.com

Setelah melihat relief Candi Borobudur, akar kata bahasa, serta daerah asli sagu berasal, maka ada ahli yang berpendapat jika raja-raja Budha zaman dahulu beserta masyarakatnya makan sagu juga.

Namun, cerita dan legenda tentang asal-usul sagu memang lebih banyak berkembang dari luar Pulau Jawa. Tidak

seperti cerita rakyat tentang asal-usul padi sebagai jelmaan dari Dewi Sri yang terkenal di Jawa. Cerita rakyat tentang sagu lebih populer berasal dari Papua, Maluku, Sulawesi, dan Sumatera.

Salah satu cerita rakyat tentang asal usul sagu adalah dari Papua, yaitu *Biwiripits* dari Asmat. Mari kawan, kita baca bersama.

Pada zaman dahulu, tinggallah seorang pemuda yang gagah perkasa bernama Biwiripits dan istrinya, Teweraut, di bantaran Sungai Pets. Mereka berdua hidup bersama-sama dengan keluarga besar dan saudara-saudaranya. Mereka hidup dengan berburu dan mencari makanan di dalam hutan. Makanan mereka sehari-hari adalah ikan, *karaka* (kepiting rawa), pucuk nipah, dan buah nipah.

Suatu pagi Biwiripits bangun dari tidurnya. Dia merasa ada yang aneh dengan mimpinya semalam. Oleh karena itu, dia terus menerus memikirkannya sepanjang hari.

Dalam tidurnya dia bermimpi menemukan sebuah pohon di dalam hutan. Pohon itu adalah pohon sejenis palma yang berduri. Dalam mimpinya Biwiripits dan istrinya memotong pohon besar itu. Lalu mereka berdua menokoknya, mengolah dalam batang pohonnya, kemudian memasaknya. Masakan dari dalam pohon yang mereka olah bersama itu ternyata lezat.

Itu hanyalah mimpi, tetapi mimpi itu sungguh membuat Biwiripits selalu memikirkannya karena seolah-olah memang nyata. Oleh karena itu, dia bertekad untuk menemukan pohon yang ada di dalam mimpinya itu sendirian di tengah hutan. Lelaki itu juga merahasiakan mimpi anehnya tersebut kepada istrinya. Sebab belum saatnya untuk

menceritakan hal itu karena semua memang hanyalah mimpi saja sebelum menjadi kenyataan.

Setiap hari Biwiripits pergi ke hutan untuk mencari pohon seperti yang ada dalam mimpinya, tetapi selang beberapa hari usahanya masih sia-sia. Meski demikian, lelaki itu tidak patah semangat. Semakin hari semakin tekadnya membara untuk mencari pohon berduri dalam impiannya hingga dia pulang ke rumah saat senja tiba.

Hal itu tentu membuat istrinya, Teweraut merasa cemas dengan keadaan suaminya. Ketika ditanya, Biwiripits hanya mengatakan tidak ada apa-apa. Malah suatu saat ketika istrinya itu hendak mengikuti Biwiripits ke hutan, lelaki itu langsung menghentikannya untuk ikut serta.

"Kau tinggal di rumah saja!" ucap Biwiripits dengan keras.

Suatu hari Biwiripits kembali ke hutan. Melewati pohon dan semak belukar yang rapat, serta tanah berlumpur yang basah. Akan tetapi, tiba-tiba saja, "Ah! Ada apa dengan kakiku?" pekiknya. Dia merasa ada sepotong duri yang menusuk kakinya.

Lelaki itu kembali pulang ke rumah. Akan tetapi, esok paginya dia kembali lagi ke tempat asal kakinya tertusuk oleh duri. Kali ini Biwiripits membawa *taf* (duri ikan kakap) di tangannya. Dia yakin bahwa duri pohon palem di mimpinya itu sudah dekat dengannya. Oleh karena itu, lelaki tersebut pun menanam duri ikan yang dibawanya ke dalam lumpur.

Keesokan harinya, Biwiripits kembali ke dalam hutan dan melihat sebatang pohon telah berdiri di atas duri yang telah dia tanam. Lelaki itu melompat senang karena pohon yang ada di depannya itu sama seperti pohon yang ada di dalam mimpinya. Mimpinya telah menjadi kenyataan.

Inilah saatnya untuk bercerita tentang pohon dalam mimpinya tersebut kepada seluruh keluarganya. Dengan segera Biwiripts pulang ke rumah, lantas dimintanya saudara-saudara untuk mengikutinya ke dalam hutan sambil membawa peralatan yang dibutuhkan.

Biwiripits dan saudara-saudaranya mulai menebang pohon berduri tersebut. Setelah tumbang mereka membersihkan duri-duri dari batangnya. Lalu, mereka membelah batang dan meremas-remas bagian dalam batang pohonnya dengan air sehingga keluarlah sari patinya. Semua yang mereka kerjakan itu sesuai dengan petunjuk mimpi yang selalu dikenang oleh Biwiripits.

Pati sagu itu pun begitu melimpah dan langsung dikumpulkan oleh saudara-saudara Biwiripits hingga *noken* (tas rajut dari serat) mereka penuh. Akhirnya, Biwiripits, istri, dan saudara-saudaranya pun pulang pada petang hari menjelang gelap dengan menenteng tas penuh tepung sagu.

Dalam keadaan remang dan jalan penuh lumpur membuat mereka semua harus berhati-hati. Terlebih ada muatan penuh pati sagu yang harus dibawa. Terkadang titian kayu yang mereka injak juga sedikit bergoyang.

Malangnya Biwiripits, si penemu pohon berduri yang kini patinya mereka bawa itu tidak dapat menjaga keseimbangan. Dalam suatu kesempatan meniti sebuah kayu dia terpeleset ke dalam lumpur yang dalam.

Lumpur hutan itu membuat Biwiripits tidak berdaya. Seolah makin menyeretnya ke dalam bumi saat lelaki itu berontak ingin keluar. Tangannya terus menggapai-gapai untuk dapat keluar dari lumpur.

Saudara-saudara dan istrinya terkejut. Mereka langsung menolong Biwiripits dan

mencobanya mengangkat lelaki tersebut keluar dari lumpur penghisap itu. Akan tetapi, upaya mereka tidak membuahkan hasil. Sedangkan hari semakin gelap dan mereka semakin kebingungan apabila keluar hutan tanpa cahaya.

"Pulanglah Teweraut, pulanglah saudara-saudaraku. Masaklah pati pohon itu. Kalian harus sampai di rumah sebelum hutan benar-benar gelap. Tinggalkan aku!" kata Biwiripits. Kini hanya kepala Biwiripits saja yang tampak dari permukaan lumpur tersebut.

Dengan berat hati, Teweraut dan saudara-saudaranya pulang meninggalkan Biwiripits di tengah hutan sendiri. Namun, mereka berjanji akan datang keesokan harinya untuk menjemput lelaki tersebut kembali.

Keesokan paginya seluruh keluarga Biwiripits datang untuk menjemput lelaki yang terbenam di lumpur tersebut. Sayangnya sosok Biwiripits tidak mereka dapatkan. Mereka hanya mendapati rumpun pohon sagu yang banyak di tempat tersebut.

Itulah cerita rakyat tentang asal-usul sagu dari daerah Asmat, Papua. Pesan yang dapat diambil dari kisah tersebut adalah sikap rela berkorban dan tidak kenal lelah dari Biwiripits agar keluarga serta anak cucunya mendapatkan bahan makanan baru yang melimpah.

Memang benar kawan, Papua hingga kini adalah wilayah dengan tanaman sagu terbanyak di Indonesia. Utamanya yang ada di daerah pesisir. Anak-anak Papua di pesisir juga tumbuh kuat dan sehat karena makan sagu yang banyak tersedia di alam.

3. Pengolahan Sagu

Pangkur sagu atau tokok sagu adalah cara tradisional dalam mengolah sagu untuk mendapatkan pati (tepung). Pangkur sagu biasanya dilakukan bersama-sama oleh beberapa orang.

Pertama yang dilakukan dalam memangkur atau menokok sagu adalah mencari batang pohon sagu yang siap panen. Masyarakat Papua mengenal ciri-ciri pohon sagu yang siap dipanen berdasarkan pelepah daun yang menjadi pendek apabila dibandingkan dengan pelepah sebelumnya.

Tanda kedua adalah kuncup bunga mulai tampak. Pucuk pohon mendatar bilamana dibandingkan pohon sagu yang lebih muda. Untuk memastikan bahwa pohon telah mengandung pati yang cukup banyak ada kalanya dilakukan pengujian dengan melubangi batang pohon sagu kira-kira satu meter di atas tanah. Kemudian diambil empulurnya, lalu

dikunyah dan diperas. Apabila air perasannya keruh berarti kandungan patinya sudah banyak dan pohon siap ditebang.

Setelah menemukan pohon sagu yang siap panen, selanjutnya dilakukan pembersihan semak dan pepohonan kecil untuk membuat jalan masuk ke rumpun puhon yang dituju. Hal ini bertujuan agar memudahkan penebangan dan pengangkutan hasil penebangan pohon.

Penebangan pohon sagu secara tradisional menggunakan kapak. Setelah pohon tumbang, pelepahnya dibersihkan dan sebagian ujung batang dibuang karena pati yang tersimpan di situ rendah. Pohon yang sudah ditebang kemudian dipotong-potong menjadi bagian yang pendek dengan ukuran 1,5 hingga 2 meter.

Nah Kawan, kini tibalah proses memangkur atau menokok sagu. Ini adalah proses untuk mengekstraksi batang pohon menjadi pati atau tepung.

Batang pohon yang sudah bersih dari pelepah dan duri itu dibawa ke sungai-sungai kecil yang mengalir. Setelah dibelah, empulur sagu yang sudah dipangkur diremas-remas sambil dialiri dari sumber air yang ada.

Foto: Keken Hamzah (detiktravel)

Di daerah Kamoro, Mimika bagian Selatan, Timika, Papua, yang memangkur sagu adalah para ibu. Menurut mereka, memangkur sagu adalah hak para wanita. Sedang para bapak bertugas menebang dan memotong pohon sagu saja.

Sumber: jalanjalanyuk.com

Sekarang, endapan pati sagu sudah mulai menggunung. Pati yang berwarna putih tersebut lantas dikumpulkan dalam tumang. Tumang adalah wadah anyaman dari daun sagu

yang dibentuk seperti sebuah timba besar. Sedangkan pada masyarakat Kamoro, Mimika, tumangnya berbentuk lancip yang panjang. Sagu pun siap diolah atau dijual ke pasar.

Demikian itu adalah pengolahan tradisional terutama yang ada di Papua dan Maluku. Lain halnya bilamana ekstraksi dilakukan oleh pabrik. Batang pohon sagu yang sudah dipotong-potong sekitar 40 – 70 cm lalu diparut menggunakan mesin hingga mendapatkan endapan pati. Pencucian endapan dilakukan beberapa kali sampai mendapatkan tepung yang putih dan bersih. Pengemasannya juga sudah memakai plastik.

Sepintas tepung sagu hampir sama dengan tepung tapioka. Warna dan teksturnya juga serupa. Namun, beberapa orang lebih menyukai tepung sagu untuk olahan makanan dengan hasil yang lebih sempurna. Tepung sagu ini kemudian yang banyak digunakan sebagai olahan makanan sagu. Kita banyak menemukan aneka olahan sagu seperti kue basah, kue kering, bubur, dan juga campuran minuman.

4. Papeda

Meskipun sagu lebih banyak digunakan di daerah Papua dan Maluku sebagai bahan makanan pokok, tetapi di daerah lain di Indonesia juga memiliki aneka olahan dari sagu ini.

Masakan yang akan kita jelajahi pertama dari olahan tepung sagu adalah papeda. Papeda adalah olahan paling terkenal dari sagu.

Terdapat banyak nama untuk bubur sagu tawar ini. Papeda adalah nama di daerah Papua dan Maluku, di Sulawesi Selatan bernama kapurung, dan di sekitar Malaysia atau Brunei Darussalam bernama linut.

Ada yang mengatakan bahwa papeda adalah makanan komunikasi. Karena sejak proses pengolahan pohon sagu hingga memasak dan menyantapnya selalu dilakukan bersama-sama oleh banyak orang. Inilah kebersamaan dalam bingkai persaudaraan yang menjadi karakter khas orang Indonesia.

Papeda biasanya dihidangkan dengan kuah ikan kuning. Ikan yang digunakan untuk lauk papeda dapat beragam. Boleh menggunakan ikan tongkol, ikan kakap, ikan tuna, atau ikan kembung. Sementara itu, masakan kapurung yang lebih dikenal di daerah Luwu, Sulawesi Selatan, lebih mencampurkan bubur sagu ini ke dalam berbagai macam sayuran hingga suwiran ayam dan ikan.

Jika pertama kali merasakannya mungkin sedikit agak aneh rasanya. Karena rasanya tawar dan teksturnya sama dengan lem kertas. Jadi, seperti menelan lem yang lengket.

Namun, apabila sudah dicampur dengan kuahnya yang sedap, pasti membuat ketagihan. Kuahnya perpaduan asam, pedas, dan gurih. Sangat lezat, bukan.

Cara memakannya juga langsung dihisap lalu ditelan. Tidak usah dikunyah-kunyah lagi karena papeda memang bubur lembut. Ingat, papeda harus dimakan dalam keadaan hangat. Kalau sudah dingin tentu rasanya sudah tidak seenak bilamana dimakan selagi hangat.

Jika ke Maluku atau Papua, jangan lupa untuk mencoba makanan khas yang sering kita dengar dan baca di buku, yaitu papeda atau bubur sagu. Bubur sagu inilah ragam makanan Indonesia yang kaya nilai karbohidrat dan gizi.

Namun, tidak perlu jauh-jauh untuk mencicipi kenikmatan papeda. Kini, ketika tepung sagu sudah dijual dalam kemasan dan ada di toko-toko bahan makanan, maka tidak ada salahnya bilamana kita mencoba sendiri untuk membuat makanan khas wilayah Indonesia bagian Timur tersebut. Mari membuat papeda kuah kuning.

Bahan-bahan yang diperlukan adalah tepung sagu sekitar 100 gram, airnya satu liter, garam dapur ½ sendok teh, jangan lupa gula ½ sendok teh agar lebih sedap rasanya.

Nah, sekarang kita mulai membuatnya. Pertama, larutkan tepung sagu dalam 300 ml air, lalu tambahkan gula dan garam. Berikutnya kita rebus sisa air yang dipakai untuk melarutkan sagu hingga mendidih, kemudian tuang ke dalam campuran larutan sagu, aduk rata secara perlahan hingga sagu matang. Jika campuran sagu di atas sudah menjadi bening berarti campuran bahan tersebut sudah menjadi papeda. Akan tetapi, jika belum menjadi bening maka kita dapat memasaknya kembali dengan api kecil, asalkan papeda tetap diaduk rata sampai benar-benar bening.

Buat adonan menjadi beberapa bagian dengan menggunakan dua buah kayu kecil atau sumpit dengan cara memutar-mutarnya agar dapat terlepas dari adonan induk.

Sekarang kita tinggal membuat kuah ikan kuning sebagai pelengkapnya. Kuah ini yang membuat papeda makin nikmat.

Bahan-bahannya adalah ikan kembung kira-kira setengah kilogram, dapat juga diganti ikan yang lain (bersihkan, rendam dengan perasan jeruk nipis dan garam). Jeruk nipis 1 buah (diperas). Kemangi secukupnya (disiangi). Cabe rawit hijau secukupnya (dibuang tangkainya). Minyak goreng 2 sendok makan (untuk menumis). Serai 1 batang (dimemarkan). Daun salam 2 lembar. Air matang sekitar 3 gelas. Bumbu halus ikan kuah kuning adalah bawang putih 2 siung, bawang merah 4 siung, kemiri 3 buah, jahe 2 sekitar satu jempol, kunyit 2 cm, gula pasir 1 sendok makan, terakhir garam dapur 1 sendok teh.

Apabila bahan-bahannya sudah siap, kita mulailah memasaknya. Alat-alat dapur juga disediakan ya, seperti kompor, panci, dan wajan.

Cara membuatnya, pertama haluskan bumbu kemudian tumis bersama dengan serai dan daun salam hingga tercium aroma harum dan matang. Lalu, siram dengan air secukupnya dan biarkan sampai mendidih.

Berikutnya, tambahkan kembali masakan tumisan dengan ikan, cabe rawit, gula, dan garam. Masak hingga ikan matang.

Terakhir tambahkan daun kemangi serta air perasan jeruk sesaat sebelum masakan diangkat. Aduk sejenak dan angkat. Ikan kuah kuning siap disajikan dengan bubur papeda.

Nah, mudah bukan untuk membuat papeda kuah kuning? Dengan bantuan orang dewasa di sekitar kita seperti ibu atau ayah, rasanya sangat mungkin bilamana kita dapat membuat sendiri kuliner khas Indonesia Timur ini.

Kita dapat menikmati papeda kuah kuning hangat sembari membayangkan betapa eksotis budaya Indonesia bagian Timur, rimba rayanya, serta penduduknya yang ramah. Selamat mencoba!

5. Kue Sagu Lempeng

Lain Papua dan Maluku, lain juga yang ada di Riau. Di daerah ini juga banyak terdapat tanaman sagu. Masyarakat sekitar memanfaatkannya untuk aneka makanan termasuk dalam pembuatan kue sagu lempeng.

Cara membuat kue sagu lempeng dari Riau sedikit berbeda dengan yang ada di Maluku. Pertama, tepung sagu disangrai di atas api kecil. Kemudian dicampur dengan kacang tanah yang sudah ditumbuk kasar, kelapa, dan garam dapur halus. Lalu, diaduk terus sambil diperciki dengan air. Diaduk rata hingga sagu matang.

Adonan sagu kemudian diangkat dari wajan dan dipindahkan ke dalam cetakan bulat

pipih (biasanya memakai wajan teflon). Lantas dipanggang kembali ke dalam api kecil. Adonan sagu ditekan-tekan menggunakan sendok supaya menjadi pipih dan padat.

Apabila sudah sepuluh menit, adonan sagu dibalik. Lalu, dibiarkan lagi sepuluh menit hingga matang dan berubah warna kecoklatan. Nah, jajanan sagu lempeng khas Riau sudah dapat kita nikmati. Kelapa parut biasanya menjadi taburan di atas kue ini. Kue lempeng disajikan dalam keadaan hangat.

Sementara itu, di derah Kalimantan Barat juga memiliki makanan yang bernama sagu lempeng. Bahannya pun sama dengan kue sagu lempeng dari Riau, tetapi lebih manis karena menggunakan gula merah. Bahannya adalah sagu, garam, kelapa parut setengah tua yang dikupas, sedikit tepung beras, dan gula merah yang disisir.

Yang jelas, semua kue sagu lempeng dari beberapa daerah dengan bahan utama sagu tersebut enak. Akan tetapi, bagaimana dapat mengatakan enak kalau belum mencicipinya. Kalau begitu mari kita mencoba membuatnya.

Kali ini kita akan membuat kue sagu lempeng ala Kalimantan Barat yang manis. Bahan-bahan adalah sagu 200 gram, lalu garam ¼ sendok teh. Kelapa parut kupas 200 gram. Tepung beras 1 sendok makan. Gula merah 100 gram (disisir).

Kita langsung membuatnya sekarang. Jangan lupa ajak orang dewasa seperti ibu, ayah, atau kakak. Supaya lebih aman. Cara membuatnya aduk sagu, garam, dan kelapa parut hingga basah. Tambahkan tepung beras, aduk rata. Panaskan wajan, masukkan adonan ke dalam wajan sambil ditekan dengan sendok.

Semprot air sedikit sambil terus ditekan. Taburi gula merah di atasnya. Diamkan sampai kering, lalu dilipat. Kue sagu lempeng sudah dapat disajikan.

Kue ini sebaiknya dimakan selagi hangat karena jika sudah dingin akan mengeras. Kita dapat berkumpul dengan keluarga sambil minum teh bersama ditemani kue hasil buatan sendiri. Kawan, menyenangkan, bukan?

Sagu lempeng padat berasal dari Kepulauan Maluku. Dinamakan demikian karena bentuknya seperti lempengan-lempengan yang padat. Ya, sagu lempeng lain dengan papeda yang lembut dan kenyal, tetapi teksturnya padat dan keras.

Konon, Maluku yang terdiri atas banyak pulau menjadikan penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan sehingga mereka sering berada di lautan untuk beberapa saat lamanya. Belum lagi apabila seseorang ingin bepergian dari satu pulau ke pulau lainnya yang tentu memakan waktu lama. Dari sinilah sagu lempeng kemudian berperan.

6. Bubur Sagu

Sebagai sumber makanan yang tahan lama, maka sagu lempeng tercipta. Sagu lempeng yang padat dan keras itu memang dapat bertahan berbulan-bulan. Terlebih cara makannya yang tidak susah, tinggal dicelup dengan teh hangat atau kopi, semua orang sudah dapat menikmatinya.

Biasanya sagu lempeng berwarna putih kemerahan atau kecoklatan. Ini karena tempat untuk membakarnya terbuat dari batu atau tanah liat sehingga membuat tepung sagu berwarna seperti cetakannya saat dipanggang.

Cara tradisional pembuatan sagu lempeng cukup sederhana. Sagu diayak dua hingga tiga kali untuk

mendapatkan butiran yang benar-benar halus. Kemudian dimasukkan ke dalam *forna* atau cetakan sagu lempeng.

Cetakan lempeng atau *forna* lantas dibakar di bawah tungku api dengan sabut kelapa sebagai sumber bahan bakar. Apabila sudah panas, cetakan diangkat dan sagu yang sudah diayak tadi dimasukkan ke dalamnya. Jika sudah kecoklatan, sagu sudah dapat diambil dari cetakan.

Kletak-kletuk, itulah bunyi yang ditimbulkan saat makan sagu lempeng. Rasanya tawar sedikit gurih. Akan tetapi, apabila sudah dicampur dengan teh hangat atau kopi, maka akan jauh lebih nikmat. Tinggal dicelup-celup ke dalam minuman hangat tersebut lalu disantap. Sesekali teh manis hangat dan kopi itu kita teguk seiring kunyahan sagu lempeng

yang masih tertinggal di tenggorokan. Hem..., enak.

Nah, kali ini kita akan membuat olahan sagu lempeng dengan membuat bubur sagu Ambon yang lezat. Ajak ayah, ibu, dan kakak untuk masak bersama. Bahan-bahan yang kita perlukan dalam membuat bubur sagu lempeng ini adalah 200 gram sagu lempeng. Kita dapat memperolehnya di toko-toko terdekat. Berikutnya garam ¼ sendok teh. Gula merah 100 gram (disisir). Gula putih 200 gram. Agar bumbu lebih harum jangan lupa 1 lembar daun pandan.

Kini, kita mencari bahan untuk sausnya, yaitu santan kental 400 ml., garam ½ sendok teh, juga 1 lembar daun pandan yang diikat. Cara membuatnya, rendam sagu lempeng dalam air selama 30 menit. Lalu buang air rendaman sagu dan remas-remas sagu hingga hancur. Masukkan sagu ke dalam panci yang berisi air dan masak dalam api sedang dan aduk rata.

Bila bubur sagu sudah mengental, tambahkan gula merah, gula putih, dan garam. Sedangkan untuk saus santannya, masak santan, garam, dan daun pandan lalu aduk agar santan tidak pecah. Terakhir, tuangkan di atas bubur sagu yang warnanya coklat tersebut.

7. Bagea

Kawan, masih ingatkah kalian mengapa bangsa-bangsa Eropa dahulu mengusai Indonesia? Benar, jawabannya adalah karena rempah-rempah. Kala itu rempah-rempah adalah komoditi utama masyarakat Indonesia bagian Timur seperti pala, cengkeh, lada, dan kayu manis.

Pengaruh rempah-rempah ini pun terdapat pada kue sagu yang satu ini, yaitu bagea. Jadi, dalam satu gigitan kue bagea yang berbahan utama sagu ini akan langsung tercium aroma kuat dari kayu manis dan cengkeh.

Kue sagu bagea mungkin berasal dari daerah Maluku Utara. Akan tetapi, di Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Maluku,

dan Papua juga terdapat kue bagea. Bahan utamanya masih sama, yaitu sagu. Aroma rempah juga tetap terasa pada kue bagea dari beberapa daerah tersebut. Warnanya yang coklat muda atau coklat tua juga masih menjadi kekhasan kue ini. Perbedaannya, biasanya terdapat pada bentuk dan campuran kacang di dalam kue bagea.

Bentuknya ada yang bulat, lonjong memanjang, dan oval. Sedangkan campurannya ada yang menggunakan kacang tanah, kacang kenari, atau kacang mete.

Tekstur bagea agak padat dan keras karena proses memasaknya dipanggang. Akan tetapi, apabila sudah berada di dalam mulut akan terasa cepat hancur. Rasanya manis dan aroma rempah membuat kue bagea ini istimewa.

Penasaran dengan rasa kue bagea ini, mari kita coba membuatnya bersama! Kali ini resep bagea dari Ternate,

Maluku Utara. Namun, Kawan tetap bersama orang dewasa yang menemani saat membuatnya.

Bahan-bahan yang kita butuhkan, antara lain, tepung sagu 300 gram, minyak sayur 100 ml (jika tidak ada boleh minyak kelapa), tepung terigu 50 gram, kacang kenari 100 gram cincang halus (jika tidak ada kacang kenari dapat digantikan dengan kacang tanah), telur ayam 2 butir, soda kue ½ sendok teh, kayu manis bubuk 1 sendok teh, dan cengkeh bubuk ½ sendok teh. Kayu manis bubuk dan cengkeh bubuk dapat kita beli di supermarket. Namun, terkadang bumbu-bumbu itu di pasar tradisional juga ada.

Nah, sekarang kita akan membuatnya. Mula-mula campur gula dan telur, kocok hingga mengental, tetapi tidak terlalu mengembang. Tambahkan soda kue, kacang kenari,

minyak sayur, dan tepung terigu. Semua bahan dicampur berurutan lalu diaduk hingga tercampur rata.

Masukkan kayu manis bubuk dan cengkeh bubuk. Aduk kembali adonan hingga kalis dan dapat dibentuk. Bentuklah adonan menjadi bulat lonjong atau bulat. Lalu, pipihkan adonan sesuai selera. Letakkan adonan di Loyang yang telah diolesi mentega. Berilah jarak karena adonan akan mengembang saat dipanggang. Panggang dalam oven dengan suhu sekitar 160^0 celcius selama sekitar 30 menit.

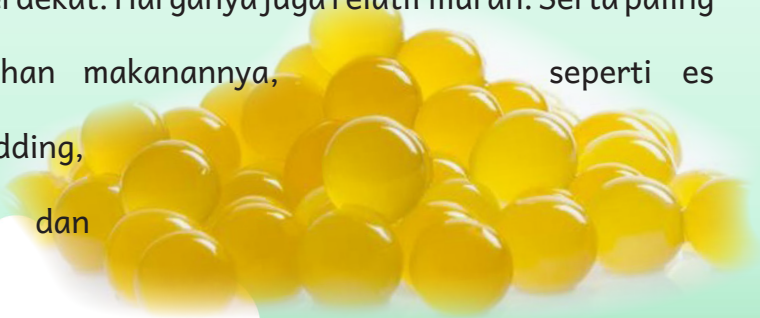
Angkat dan dinginkan, lantas siap untuk disajikan. Kue bagea ini dapat bertahan hingga tiga bulan, *lho*! Jadi, dapat disimpan di dalam toples atau wadah yang tertutup rapat.

Jika ingin mencoba membuat kue bagea, sebaiknya ajak ibu atau kakak untuk ikut memasak. Sebab dalam proses pembuatannya menggunakan oven. Tentu Kawan harus hati-hati, bukan?

8. Sagu Mutiara

Dari bermacam-macam makanan sagu yang sudah kita ketahui di atas, mungkin sagu mutiara yang paling akrab dengan kita. Sagu mutiara memang dapat diolah menjadi kue dan makanan manis lainnya. Teksturnya yang kenyal membuat lidah tidak berhenti bergoyang. Terlebih jika di bulan puasa, pasti sagu mutiara banyak dihidangkan di atas meja sebagai makanan pembuka.

Seperti namanya, sagu mutiara memang berbentuk seperti mutiara kecil bulat dengan warna khas merah, putih, dan hijau. Sagu mutiara ini juga paling mudah didapatkan di toko-toko terdekat. Harganya juga relatif murah. Serta paling banyak olahan makanannya, seperti es cendol, pudding, bubur, dan mendut.



Ada dua jenis sagu mutiara di pasaran. Sagu mutiara lokal dan sagu mutiara impor. Produk lokal biasanya berbentuk agak besar dan tekturnya keras kenyal. Sedangkan produk impor bentuknya lebih kecil dengan tekstur lebih lembut dan kenyal mirip agar-agar. Namun, harganya lebih mahal.

Warna sagu mutiara lokal kebanyakan putih, merah, dan hijau dalam satu kemasan. Semuanya pekat dan mencolok. Sedang sagu mutiara impor yang sering disebut *pearl sago* warnanya lebih bervariasi seperti oranye, pink, hijau muda, dan biru muda. Dalam satu kemasan hanya terdapat satu warna yang tidak dicampur. Setelah dimasak, warna sagu impor akan terlihat lebih bening dan teksturnya lebih lembut.

Kerap kali jika merebus sagu mutiara akan lengket menjadi satu. Cara menyiasatinya agar tidak lengket adalah dengan merebusnya di dalam air yang cukup banyak. Boleh ditambahkan langsung dengan daun pandan agar aromanya menjadi harum.

Untuk mengetahui sagu mutiara sudah matang atau belum, lihatlah tengah bijinya. Apabila sudah bening seluruhnya berarti sagu sudah matang. Akan tetapi, bilamana masih ada putihnya berarti masih perlu merebusnya kembali.

Setelah diangkat dari rebusan, sagu mutiara disaring dan sebaiknya langsung diguyur dengan air dingin. Hal ini bertujuan agar biji sagu tidak menempel satu dan yang lain.

Nah Kawan, kita masih ingin bereksperimen dengan olahan sagu mutiara ini, bukan? Bagaimana Kawan apabila

mencoba memasak makanan yang mudah, yaitu bubur sagu. Tentu rasanya pun dijamin lezat.

Bahan-bahan yang kita perlukan untuk masakan ini, antara lain, adalah sagu mutiara 250 gram (dapat dibeli di warung dalam kemasan plastik), air setengah liter atau sekitar 6 gelas, gula pasir 150 gram (kalau mau lebih manis boleh ditambah gula lagi), daun pandan 2 lembar, dan air 1 liter (untuk merendam).

Sementara itu, untuk membuat saus santan yang kita butuhkan adalah santan kelapa 250 ml, garam ½ sendok teh, dan daun pandan 1 lembar.

Seperti biasa kawan, apabila memasak harus ada pendampingan dari keluarga. Apalagi, nanti cara membuatnya diaduk-aduk lama di atas kompor. Tentu panas, bukan?

Sekarang kita mulai memasak, ya. Mula-mula masak enam gelas air, daun pandan, dan gula pasir hingga mendidih, lalu berilah sedikit garam. Tuangkan sagu mutiara, masak terus sambil diaduk hingga kental dan mendidih, kemudian sagu diangkat.

Lalu, masak semua bahan saus sambil terus diaduk supaya santan tidak pecah. Jika sudah mendidih lalu diangkat. Sajikan bubur sagu mutiara dengan saus santan.

Bubur sagu mutiara paling nikmat dimakan pada pagi hari dan dalam keadaan masih hangat. Akan tetapi, enak juga apabila dijadikan hidangan penutup (*desert*). Makanan bubur sagu mutiara ini juga mengenyangkan *lho*! Seperti halnya bubur pada umumnya.

Rasanya yang manis, legit, dan gurih pasti membuat kita ingin menikmatinya hingga sendok terakhir. Jadi, jangan lupa dicoba di rumah ya! Kalau sudah jadi buburnya, ingat juga dengan tetangga di sekitar rumah. Mereka pasti senang apabila kita membagi masakan yang sudah dibuat.

Kita sudah banyak mencoba resep-resep makanan dari sagu yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Semoga memperkaya wawasan dan juga cita rasa masakan Indonesia yang beragam karbohidrat dan bergizi tinggi.

9. Mari Makan Olahan Sagu

Sudahkah Kawan makan siang hari ini? Jika belum, bagaimana kalau kita mencoba olahan sagu yang telah kita baca tadi? Jadi, sekali-kali kita tidak hanya makan nasi.

Sagu juga sumber kalori dan karbohidrat yang tinggi. Harganya juga relatif lebih murah. Apalagi olahan sagu juga beragam banyaknya. Sekarang sagu kemasan juga dapat diperoleh di warung dan toko terdekat, sehingga kita dapat mencoba berbagai resep masakan sagu Nusantara.

Bukan hanya papeda atau bubur mutiara saja, tetapi sagu juga dapat diolah menjadi roti, biskuit, dan bahkan mi. Semua makanan yang terbuat dari sagu tersebut juga enak.

Pohon sagu terbanyak juga berada di Indonesia. Setengah dari luas area pohon sagu dunia berada di Indonesia. Terutama di Indonesia bagian Timur. Itu artinya, kita tidak akan kekurangan cadangan bahan makanan pokok.

Nah, ketergantungan kita terhadap beras juga dapat dikurangi apabila banyak orang yang mau mencoba makan sagu atau makanan pokok lainnya selain beras.

Daftar Pustaka

Hariyanto, Bambang. 2011. "Manfaat Tanaman Sagu dalam Penyediaan Pangan dan dalam Pengendalian Kualitas Lingkungan". Dalam *Jurnal Teknologi Lingkungan* Volume 12 Nomor 2, halaman 143-152, Jakarta Mei 2011.

Kanro, M. Zain. (dkk.). 2003. "Tanaman Sagu dan Pemanfaatannya di Propinsi Papua". Dalam *Jurnal Litbang Pertanian* 22 (3).

Mulyanto, 2000. *Eksplorasi Varietas-varietas Sagu Menurut Masyarakat Lokal di Desa Wamise Tengah Kecamatan Windesi Kapupaten Manokwari Propinsi Papua.* Jayapura: Universitas Cenderawasih.

Numbery, Fredy. 2011. *Sagu Potensi yang Masih Terabaikan, Pemanfaatan dan Pendayagunaan Sagu Indonesia sebagai Lumbung Pangan Energi Nasional.* Jakarta: Buana Ilmu Populer.

Syakir, M., dan Karmawati, Elna. 2013. "Potensi Tanaman Sagu Sebagai Bahan Baku Bioenergi". Dalam *Jurnal Perspektif* Volume 2 Nomor 2 tahun 2013 hal. 57-64.

http://biakrasine.blogspot.co.id/2010/08/asal-mula-pohon-sagu.html

http://id.wikipedia.org>wiki>Papeda

http://m.detik.com/food/read/2012/07/16/152145/1966438/297/tips-memilih-sagu-mutiara-yang-bagus

http://m.detik.com/food/read/2009/sagu-lempeng-asli-maluku

http://travel.fajarnews.com/read/2016/01/01/7705/kisah.sagu.papua.dan.misteri.relief.candi.borobudur

http://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/sensasi-renyah-dan-gurih-dalam-kue-bagea

http://www.tabloidbintang.com/recipes/makanan/84-resep-bubur-sagu-mutiara

http://www.pesona.co.id/article/atraksi-pembuatan-boko-boko-dari-sagu-lempeng

Sumber Gambar

detik travel (Keken Hamzah)

ki-demang.com

www.jalanjalanyuk.com

Biodata Penulis

Nama : Redite Kurniawan

Alamat rumah : Jalan Dorowati Timur 10 Mulyoarjo Lawang-Malang, Jawa Timur

Ponsel : 082 336 581 380

Riwayat Pendidikan :

S-1: Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Islam Malang.

Riwayat pekerjaan/profesi:

1. 2016–kini: Guru SMP Khalifah Lawang.
2. 2010–kini: Guru MI Terpadu Ar-Roihan Lawang.
3. 2010–kini: Guru PAUD Amanah Bunda Lawang.
4. 2004-2009: Guru SD Integral Al-Amiin Timika, Papua

Biodata Penyunting

Nama lengkap : Puji Santosa
Pos-el : puji.santosa@gmail.com
Bidang Keahlian : Peneliti Sastra

Riwayat Pekerjaan:
1. Guru SMP Tunas Pembangunan Madiun (1984--1986).
2. Dosen IKIP PGRI Madiun (1986--1988).
3. Staf Fungsional Umum pada Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1988--1992).
4. Peneliti Bidang Sastra pada Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (1992--sekarang).

Riwayat Pendidikan:
1. S-1 Sastra Indonesia, Fakultas Sastra dan Budaya, Universitas Sebelas Maret Surakarta (1986).
2. S-2 Ilmu Susastra, Fakultas Ilmu Pengetahahuan Budaya, Universitas Indonesia (2002).

Informasi Lain:
1. Lahir di Madiun pada tanggal 11 Juni 1961.
2. Plt. Kepala Balai Bahasa Provinsi Kalimantan Tengah (2006--2008).
3. Peneliti Utama Bidang Sastra, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2010--sekarang).

Jika kalian mengenal beras sebagai bahan makanan pokok sebagian besar orang Indonesia, maka ada juga bahan makanan pokok selain beras yang akan kalian ketahui di buku ini. Bahan makanan itu adalah sagu. Sagu sudah terkenal di wilayah Indonesia bagian Timur seperti Maluku dan Papua.

Nah, bagaimana asal mula sagu? seperti apa tanaman sagu? serta makanan apa saja yang dapat dibuat dari sagu? bisa kalian baca melalui buku yang berjudul *Sagu dan Olahan Khasnya*.

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

ISBN 978-602-437-223-1

View publication stats